

# Milch-Nocken mit blauem Chili-Ketchup / Mit Rhabarber-Essig marinierte Erdbeeren / Fränkische Cassata

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/07/28/milch-nocken-mit-blauem-chili-ketchup-mit-rhabarber-essig-marinierte-erdbeeren-fränkische-cassata](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/28/milch-nocken-mit-blauem-chili-ketchup-mit-rhabarber-essig-marinierte-erdbeeren-fränkische-cassata)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Nocken:

- 500 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Limette
- 70 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Bund Schoko-Minze

### Für den Ketchup:

- 50 g Brombeeren
- 50 g Blaubeeren
- 1 rote Chili
- 30 ml Rhabarber-Essig
- 50 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Zweige Minze
- 4 Zweige Basilikum

### Für die Erdbeeren:

- 150 g Erdbeeren
- 100 ml Rhabarber-Essig
- 50 g Zucker

### Für die Cassata:

- 200 g Frischkäse
- 30 g Puderzucker
- 2 Granny Smith-Äpfel
- 2 Zwetschgen
- 100 ml Kirschwasser
- 1 Vanilleschote
- 2 Zweige Minze
- 2 Zweige Basilikum

## **Zubereitung:**

Für die Cassata die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Den Frischkäse durch ein Sieb drücken und mit 15 g Puderzucker und dem Vanillemark verrühren. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und fein würfeln. Zwetschgen entsteinen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne übrigen Puderzucker leicht karamellisieren, Apfel- und Zwetschgenwürfel dazugeben und vermischen. Mit Kirschwasser ablöschen. Die Früchte aus der Pfanne nehmen und mit der Frischkäse-Masse vermengen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und die Cassata damit garnieren.

Für die Nocken Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen, mit dem Puderzucker unter den Eischnee heben. Limettenschale abreiben und unterrühren. Mit Esslöffeln aus dem Teig Nocken formen und diese in simmernder Milch 10 Minuten ohne Hitzezufuhr stocken lassen.

Für den Ketchup Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Brombeeren und Blaubeeren waschen und trocknen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Essig angießen, Beeren, Chili und Vanillemark dazugeben. Kräftig aufkochen und mit einigen Minz- und Basilikumblättchen garnieren.

Die Erdbeeren vom Grün befreien und in dünne Scheiben hobeln. Mit Rhabarber-Essig und Zucker marinieren. Für ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

Die Fränkische Dessert-Trilogie auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Michael Fucker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Dessert-Variation